

# Einladung

**HERRGOTTSTALER BACKTAGE**  
**Grenzenlos Backen & Kochen!**



**Inspiration pur!**  
Erleben Sie Meister und passionierte  
Hobbybäcker und -köche live bei MANZ!



Die Herrgottstaler Backtage bieten Ihnen in diesem Jahr wahre Geschmackserlebnisse vom hohen Norden bis zum Süden unserer Republik.

Kochen, braten, garen, grillen und natürlich backen: Unser ganzes Betriebsgelände ist wieder Schaubühne! Erleben Sie ganz große Back- und Kochkunst bei MANZ!

Inspiration pur! Sehen, schmecken, staunen!  
Eine einzigartige Gelegenheit für Sie, um viele Tipps und Tricks direkt von echten Meistern zu bekommen!

Erleben Sie die Besonderheiten des MANZ-Ofens!  
Wir zeigen Ihnen wie jeder in einem MANZ-Backofen ganz einfach und richtig professionell perfekt backen und kochen kann.

**Wir laden Sie herzlich ein!**

**Pfingsten 2019**  
**Herrgottstaler Backtage bei MANZ**

**Samstag, 08.06.**

**Sonntag, 09.06.**

**Montag, 10.06.**

**jeweils von 10 bis 18 Uhr**



## Geniale Öfen

...von MANZ. An den Herrgottstaler Backtagen in Aktion zu erleben!



## Handwerkliches Backen

An den Herrgottstaler Backtagen zeigen wir Ihnen das perfekte Backen von Brot und Gebäcken aller Art und für jede Gelegenheit. Lecker!



## Die MANZ Backofenwelt: Eldorado für "Selbermacher"

Auf über 1.000 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche:  
Alle Modelle MANZ-Backöfen,  
Teigknetmaschinen,  
Nudelmaschinen, Getreidemühlen  
und viel professionelles Zubehör

Kompetente Beratung und Verkauf  
Zusätzlich an den Herrgottstaler  
Backtagen mit extra großer Schau!

# HERRGOTTSTALER BACKTAGE

**Eintritt frei**

*Das große Backen und Kochen ...und Grillen*

*Pfingsten 2019 Samstag, 08.06. bis Montag, 10.06. jeweils von 10 bis 18 Uhr*

## Live mit dabei:

- > **RALF HARMIS** und **ARNE DEHNE** von der Seefisch-Kochschule Bremerhaven
  - > **SIEGFRIED BRENNIS** - der URKORN-REVOLUTIONÄR
  - > **HANS SOM** - Trainer der Niederländischen Bäcker-Nationalmannschaft
  - > **DANIEL HOELTZEL** - Bäckermeister aus dem Elsass
  - > **KARL KIRMEIER** - der Sauerteigspezialist
  - > **EDGAR ENGST** - MANZ Meisterkoch
  - > **INGRID BARTH** - Glutenfreies Backen
  - > **PATRICK DÖRNER** - Staffelsieger bei SAT 1 "Das große Backen" 2017
- ...sowie mehr als 25 MANZ Bäckermeister, Konditoren, Köche, Landfrauen u.v.m.



## Fisch gegart und gegrillt!

Die Meister der Seefisch-Kochschule in Bremerhaven präsentieren Ihnen bei MANZ das professionelle Garen und Grillen von Fisch. Ganz nach Art der traditionellen Fischküche aus dem hohen Norden. Genial!



## Backen...

von Torten, Rührkuchen und Blechkuchen nach traditioneller Art - das zeigen Ihnen in besonderer Weise unsere Landfrauen. Zuschauen, nachmachen, und dann genießen: Unvergleichlich!

## Meisterhaft!

An den Herrgottstaler Backtagen treffen Sie auf preisgekrönte Bäckermeister/innen aus den verschiedensten Regionen und Ländern. Beeindruckende Highlights erwarten Sie!



## Sondervorführungen:



Getreide frisch selber mahlen und Nudeln aus hochwertigen Zutaten ganz einfach selbst herstellen: Wir zeigen Ihnen wie es geht! Kinderleicht mit den richtigen Geräten von MANZ.

Und für alle Grillfans den MANZ Grill "HOT-CUBE". Erleben Sie das perfekte Grillerlebnis mit dem unvergleichlichen Geschmack!

Natürlich ist an den Herrgottstaler Backtagen für das leibliche Wohl bestens gesorgt und auch Ihre „Kleinen“ kommen in der MANZ Kinderbetreuung voll auf ihre Kosten!

### Kommen Sie von weiter her?

Bereits von 8:30 Uhr bis 10:30 Uhr ist der Frühstückstisch bei MANZ extra für Sie gedeckt. Schon bevor die Veranstaltung offiziell beginnt, können Sie die frischen Backwaren aus dem MANZ-Ofen mit selbst gemachter Marmelade, Wurst oder Käse sowie mariniertem Lachs genießen!  
**Preis p.P. Erwachsene 10,- €**, **Kinder bis 14 Jahre 5,- €.**

**FRÜHSTÜCK FÜR WEITGEREISTE**

